



# PENGARUH PROPORSI PENAMBAHAN PATI DAN TEPUNG JAGUNG SERTA KONSENTRASI GLUKOMANAN TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKO KIMIA DAN ORGANOLEPTIK PASTA KERING

Fani Novita Sari<sup>1</sup>

Ir. Aji Sutrisno M.Sc. PhD<sup>2</sup>

<sup>1</sup> S1 Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya

<sup>2</sup> Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya

## Latar Belakang

Total konsumsi pasta dan mi instan di Indonesia diperkirakan mencapai 14,8 miliar bungkus per 2016 (WINA, 2016). Angka ini meningkat dari tahun sebelumnya yakni 13,2 miliar bungkus. Meningkatnya konsumsi pasta dan mi instan menyebabkan permintaan gandum impor ikut meningkat serta harga gandum yang sedang murah di berbagai negara. Berdasarkan BPS, konsumsi gandum Indonesia untuk pangan mengalami peningkatan dimana per Januari 2016 tembus 7,95 juta ton dari tahun sebelumnya yang hanya 7,36 juta ton. Salah satu upaya pemerintah dalam mengurangi impor gandum yaitu diversifikasi dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti jagung. Pasta yang terbuat dari tepung jagung memiliki kelemahan yaitu mudah patah, kurang elastis dan memiliki *cooking loss* yang tinggi saat proses pemasakan sehingga perlu adanya penambahan pengikat dan penstabil berupa pati jagung dan glukomanan.

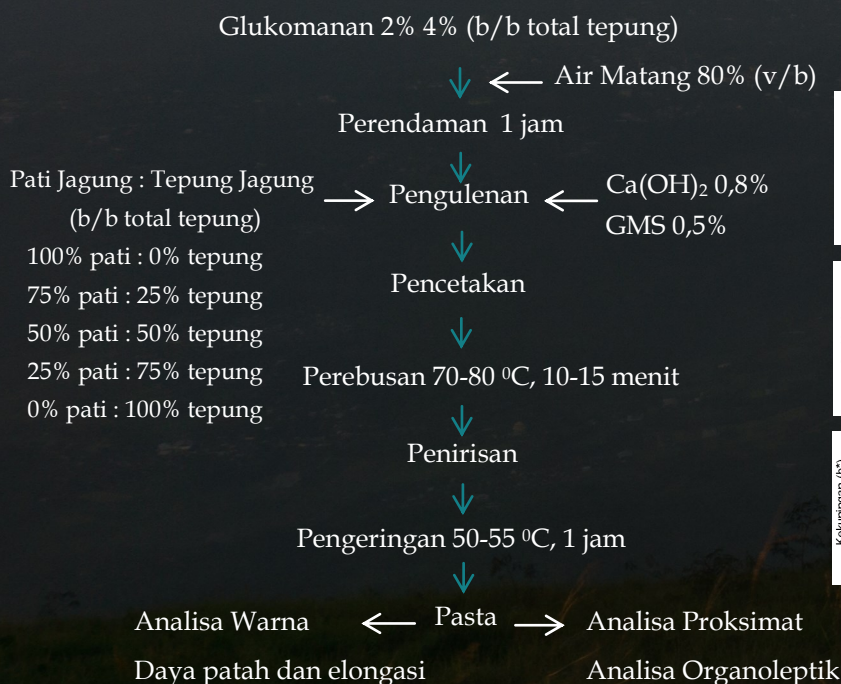
## Tujuan Penelitian

- 1 Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi pati jagung dan tepung jagung
- 2 Pengaruh penambahan konsentrasi glukomanan terhadap karakteristik pasta

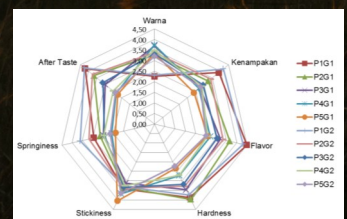
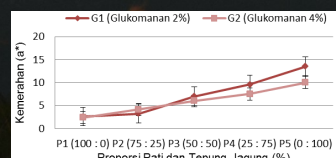
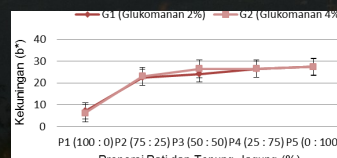
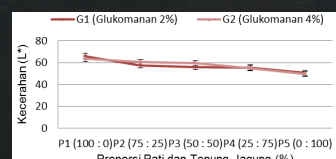
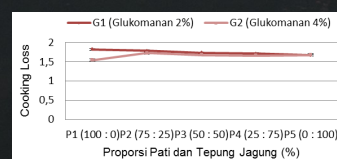
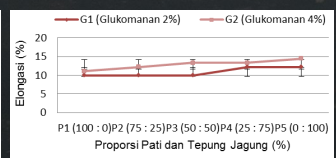
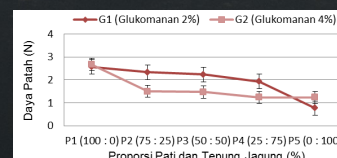
## Metode Penelitian

Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 2 faktor, faktor I yaitu proporsi pati dan tepung jagung (100% : 0%, 75% : 25%, 50% : 50%, 25% : 75%, 0% : 100%) dan faktor II konsentrasi glukomanan (2% dan 4%). Hasil pengamatan di analisa menggunakan ANOVA, jika berpengaruh nyata di lanjutan dengan uji BNT atau DMRT taraf 5%. Pemilihan terbaik menggunakan metode *Multiple Attribute*

## Diagram Alir Penelitian



## Hasil Penelitian



## Kesimpulan

Hasil penelitian menunjukkan proporsi pati dan tepung jagung memberikan pengaruh nyata terhadap kecerahan (L), kemerahan (a\*), kekuningan (b\*) dan *cooking loss*, sedangkan daya patah dan elongasi tidak berpengaruh nyata. Begitu pula dengan konsentrasi glukomanan, tidak ada pengaruh nyata terhadap karakteristik pasta. Perlakuan terbaik berdasarkan parameter fisik dan organoleptik terdapat pada pati jagung 75% : tepung jagung 25% dengan konsentrasi glukomanan 4% (P2G2), dengan nilai kadar air (9.06%), abu (0.90%), lemak (3.74%), pati (53.18%), protein (2.61%) dan serat kasar (1.84%)